



## VECCHIA OSTERIA A SESEGLIO

A pochi metri dal confine con l'Italia, circondata dal verde della frazione chiassese di Seseaglio, si trova la Vecchia Osteria. Originariamente, verso la metà dell'800, due erano le costruzioni, una adibita ad osteria e l'altra a casa rurale con stalla e corte. L'intera proprietà è stata poi recentemente ristrutturata nel pieno rispetto sia dei materiali, sia degli spazi originari e il locale pubblico da osteria è diventato ristorante, pur mantenendo l'antica denominazione. Ristorante sì, perché lo chef Ambrogio Stefanetti, già stellato quando lavorava al ristorante Concabella di Vacallo, dal 2007 a Seseaglio, mantiene la sua bravura e i suoi piatti, in una concezione più semplice, ma sempre al livello di un'alta cucina, basata soprattutto sulla scelta di materie prime d'eccellenza. Anche oggi la Vecchia Osteria suscita sempre i ricordi di chi l'ha frequentata quando c'era il signor Fontana, l'Erminio, che sapeva prendere per la gola i clienti con le sue specialità,



come il risotto allo zafferano con fegatini di pollo, bagnato col vino rosso e mantecato con parmigiano e Emmental, piatto che tra l'altro ha deliziato il palato del generale Henri Guisan, come testimonia l'immagine con dedica tuttora esistente al ristorante. Ristorante che può servire 40 coperti interni e 40 esterni collocati in un bel giardino, mentre c'è la disponibilità per l'organizzazione di matrimoni, eventi e rassegne. In cucina lo chef si avvale di 4 cuochi fissi, mentre in sala Lorenzo Riva, sommelier professionista, elargisce consigli per raggiungere un matrimonio perfetto tra cibo e vino, basandosi su una carta dei vini concepita per soddisfare anche i clienti più esigenti.

Ma veniamo ad alcuni esempi di stuzzicevoli proposte di Ambrogio e iniziamo con un antipasto: salmone irlandese affumicato in casa, con intingolo alla panna acida, cipollotto e capperi; passiamo al primo piatto: lasagnette gratinate alle cimette di ortica selvatica e fonduta di formaggella dell'alpe Bonello. Comunque tra i primi piatti, chi vuole

immersersi nei ricordi può ordinare lo storico risotto dell'Erminio, magistralmente riproposto. Nei secondi piatti un "must" della casa è rappresentato dall'anatroccolo di Bresse laccato al miele e pepe nero della Valle Maggia con polenta macinata a pietra. I dolci sono all'altezza della situazione, senza parlare del formidabile e corroborante zabaione. Il locale è chiuso la domenica sera e il lunedì tutto il giorno. ■



## RISTORANTE VECCHIA OSTERIA

via Campora 11  
6832 Seseaglio

Tel: +41 (0)91 682 72 72  
Fax: +41 (0)91 683 51 88  
www.vecchiaosteria.ch